

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATES	Lundi 15 Novembre 2021 Lundi 7 mars 2022
	A LYON
COUT TTC	**300,00 €uros TTC**
Coût HT	250,00 €uros HT
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	35,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	20

SAVOIR ALLIER LES METS ET LES VINS

Comprendre les mécanismes clés favorisant l'harmonie des goûts et des arômes
Déjeuner d'application animé par un Sommelier

Public concerné

►Personnel de la restauration, service en salle ou cuisine, personnel commercial en circuit court ou en salons professionnels, personne en reconversion professionnelle

Pré-requis

► Aucun

Objectifs du stage

► Comprendre comment s'harmonisent les différentes saveurs et les caractères aromatiques des mets et des vins. Tester des associations diverses. Découvrir les alliances et mettre en œuvre la dégustation et le commentaire descriptif des harmonies.

Lieu de l'action et organisation pratique

► Château de Montchat 51 rue Charles RICHARD place du Château 69003 LYON

Accessibilité :

► L'accessibilité des locaux et de la formation est possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

Délai d'accès :

► Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques – Dégustations

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.
►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.





PROGRAMME

- Introduction sur la dégustation des vins et approche du goût en général (les arômes, les saveurs),
- Le vin dans son contexte de consommation (le service du vin en général et sa place dans la gastronomie). Notion d'équilibre gustatif des vins
- Les grandes familles d'aliments et leur transformation culinaire :
  - Les techniques et les effets gustatifs de la transformation des aliments,
- L'établissement des accords mets et vins.
- Test en salle de dégustation de certaines alliances.
- Déjeuner et mise en pratique de la théorie.
- Conclusion pratique à la fin du déjeuner
- Accords fromages et vin,
- Dégustation de mets sucrés avec différents vins,
- Bibliographie sur le sujet
  « Alliance mets et vins »
  « Le Grand Cours des Accords Mets & Vins de l'Université du vin » Editions Hachette



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94